

Tindved

– Nordens pasjonsfrukt



T.v.: Modne bær og blader med høstfarger gjør tindvedbuskene til en estetisk nytelse om høsten. Avlingsnivået per busk kan variere fra under en kg til opp mot 10-15 kg. (Foto: Steve Saltermark)

T.h.: Tindved har falske steinfrukter med en sterk, orange/gul farge. (Foto: Steve Saltermark)

Arbeid er i gang for å øke dyrkingen av tindved – også kalt Nordens pasjonsfrukt. Steve Saltermark i NLR Nord-Norge vil øke kunnskapen om og interessen for disse velsmakende og næringsrike fruktene. Denne nitrogenfikserende pionerplanta kan være en aktuell vekst for mange.

Grete Lene Serikstad | NORSØK

Tindveddyrking er populært i våre naboland. I Sverige er det flere store produsenter med mer enn 1000 busker hver. På finske Åland er tindved en viktig del av den årlige høstfestivalen Skördefesten. På Bornholm lager bedriften Høstet flere spennende produkter fra sin egen tindvedplantasje. Kokken Kim Gravenhorst i Dragør ved København har skrevet flere kokebøker om bruken av tindved til mat og drikke.

Hva skjer i Norge?

Njøs Næringsutvikling AS (NNU) har siden 2007 prøvd ut svensk sortsmateriale av tindved med

mål om profesjonell, kommersiell fruktproduksjon. I prosjektet FREMTIND (2015-2017) har NNU og NIBIO framskaffet eksisterende kunnskap om flerbruk av tindved, bl.a. er det utarbeidet en nyttig dyrkingsveiledning. I samarbeid med Lerum fabrikker AS har det blitt etablert ti dekar pilotfelt med ulike sorter hos dyrkere i Lærdal og Fresvik i Sogn. De siste åra er det også plantet i alt 6-700 busker ulike steder på Helgeland. I år er det plantet 300 busker i Bodø. Landbruksrådgiver og gardbruker Steve Saltermark har plantet 200 busker på sin egen gård i Brønnøy.

– De siste årene har Sagaplant AS i Sauherad oppformert og solgt ulike sorter av tindved, noe som gjør det lettere å etablere nye felt. Etter det jeg kjenner til er det per i dag rundt 50 dyrkere som har plantet tindvedbusker. NLR Nord Norge har startet et initieringsarbeid, som i år blant annet har omfattet prøvedyrking og studietur til Åland, forteller Steve.

Pionerplante med muligheter

Tindved krever mye lys og trives best på næringsfattig mineraljord med høyt kalkinnhold, men dyrking på andre jordarter går også bra. Som pionerplante har den spesielle egenskaper, bl.a. symbiose med nitrogenfikserende bakterier, torner som beskytter mot beiting, liten følsomhet for temperaturer og stor salttoleranse. Tindved pollineres med vind og er særbo, busker av begge kjønn må derfor plantes sammen.

– Tindved gir mulighet for næringsvirksomhet på arealer som

kanskje ellers ville gått ut av drift, sier Steve. Han forteller at både blader og frukter er næringsrike og kan brukes til mange matprodukter, men også til medisinske og kosmetiske produkter. Her er det rom for produktutvikling!

Passer for økologisk dyrking

Dyrkingsmessig er tindved ingen vanskelig plante. Jorda bør være fri for flerårig ugras ved anlegg av felt. Startgjødsling med inntil to tonn husdyrgjødsel per dekar kan være gunstig for etableringa. En hannplante per fem hunnplanter sikrer befruktninga i små felt, i større felt kan en hannplante per ti hunnplanter være nok. De fleste bærene sitter på andre- og tredjeårsskuddene, så beskæring kan gjøres i forbindelse med innhøstning.

– Dette er en vekst som passer for økologisk dyrking, oppfordrer Steve. Den biologiske nitrogenfikseringa reduserer gjødselbehovet. Det er få problemer med sykdommer og skadedyr i den norske dyrkinga. Lenger sør, som i Tyskland og baltiske land, har de problemer med tindvedflue. Import av planter er derfor ikke ønskelig. Siden sortsforedlingen blant annet har redusert antall og lengde på tornene vil de næringsrike buskene være attraktive for hjortedyr. Viltgjerdar vil være nødvendig de fleste steder, advarer Steve.

– Det er mange som liker tindved. Mus kan være et problem. I år har jeg hatt problemer med kråker som spiser fruktene, så fugleskremsel vil nok bli nødvendig, sukker han.

Krevende innhøsting

Fruktene blir hengende på buskene etter hvert som de modnes. Det tar 2-3 uker før fruktene er overmodne, noe som betyr at en kan vente med innhøstinga til alt er modent.

Fruktene har nesten ikke stilk og sitter tett, nær greinen, noe som gjør at bruk av vanlig høstestyr er lite aktuelt. Handplukking er tidkrevende, og gir bare rundt en kilo per time. Greinklipping er mest aktuelt, både på små og store arealer. Vanlige hage- og greinsakser kan brukes, avhengig av greintykkelsen. De avklipte greinene må fryses raskt ned, slik at bærene kan ristes løs etterpå. Slik høsting krever ett

eller flere tilvekstår før det kan høstes på nytt.

– Større produsenter vil ha nytte av utstyr for rask innfrysing og fryselagring i nærheten. Dette fins i områder med bærproduksjon for industri, slik som i Sogn. Vanlige fryserer, med frysetemperatur på 18 minusgrader er imidlertid tilstrekkelig for de fleste. Reint klimatisk er det mulig å dyrke tindved i områder uten bærindustri, så da må vi gjøre det på andre måter, sier Steve.

Omsetning og marked

Per i dag er det liten tilgang på tindved-produkter og de fleste forbrukere har lite kunnskap om hva fruktene kan brukes til.

– Vi opplever at mange forbrukere er nysgjerrige, og ikke minst er restaurant-kokker interessert i produktene. Det er mye å lære av markedet blant annet i Finland og de baltiske landene. Der brukes tindved blant annet til syltetøy, saft, gløgg og som saus til is og andre dessertretter, forteller Steve.

NLR Nord Norge vil arbeide videre med tindved. Blant annet vil de følge dyrkinga på Hopsgården i Bodø i et treårig prosjekt. I februar vil tindved være med i et kursopplegg ved kompetansenettverket for lokalmat på Mære.

Økosystemtjenester

Tindved vokser seint de første åra, men gir etter hvert stor biomasse. Det gir muligheter for flerbruk, bl.a. til leplanting og med bidrag til karbonbinding og -lagring i landbruket. Det omfattende rotsystemet kan stabilisere jorda i nedbørrike områder langs kysten og slik bidra til å hindre erosjon. Den tradisjonelle bruken av tindved er som råstoff til rivetinder – derav navnet. Den harde veden er ypperlig til dette.

– Som flerårig vekst utnytter tindved hele vekstsesongen. Dette kan være gunstig i nord, med tanke på



Fruktene av tindved kan gi mange ulike produkter. Dette er tindved-drikk produsert på Helgeland. (Foto: Steve Saltermark)

den korte sesongen. Vi vet imidlertid lite om hvordan midnattssol virker på fruktkvaliteten, her er det sannsynligvis sortsvariasjoner, avslutter Steve Saltermark.

Kilder

Barcena, T.G. & D. Røen 2017. Tindved – en vekst for fremtiden? NIBIO Rapport nr. 103, 2017

Røen, D. 2017. Dyrking av tindved. Njøs næringsutvikling AS – Rapport No. 8

TINDVED

Tindved (*Hippophae ramnoides* L.) er en grenet busk, 2-5 meter høy i naturlig tilstand. I Norge fins viltvoksende tindved langs kysten fra Trøndelag til Troms. Den er en pionerplante som trives på skrin jord og har nitrogenfikserende bakterier på røttene. De orange/gule falske steinfruktene er næringsrike, med høyt innhold av bla. vitaminer, proteiner og essensielle fettsyrer. Tindved kan brukes til tradisjonelle matprodukter, som saft og syltetøy, men også til hud- og hårprodukter.



Grete Lene Serikstad er forsker og rådgiver ved NORSØK. Hun jobber med tema som kløvertretthet, bruk av råtnest, uønskete stoffer i husdyrgjødsel, og miljøeffekter av økologisk landbruk. Hun er fagredaktør i Agropub.

E-post: grete.lene.serikstad@norsok.no